

Sari Buah Cempedak dan Nanas

Fruit Extract of Pineapple-Cempedak

Inventor : Suyanti dan Abdullah bin Arif
Balai Besar Penelitian dan Pengembangan
Pasca Panen Pertanian
*Indonesian Center for Agricultural
Post Harvest Research and Development*



Buah Cempedak merupakan buah-buahan klimaterik yang berdaya simpan singkat. Rasanya manis, aromanya harum, dan kandungan vitamin C cukup tinggi, berkisar antara 75-101 mg per 100 g bahan. Pencampuran buah cempedak ke dalam sari buah nenas menghasilkan sari buah yang enak.

Keunggulan :

Meningkatkan kandungan gizi dan sari buah lebih menarik, enak beraroma dan dapat diproses dengan teknologi sederhana.

Manfaat :

Meningkatkan nilai tambah cempedak dan nanas dan memberi peluang usaha bagi petani dan pedagang buah.

Cempedak (Artocarpus integer) is a climateric fruit that has a short shelf life. It has a sweet taste, fragrant aroma, and high vitamin C content, ranging from 75-101 mg per 100 g of material. Mixing cempedak into pineapple extract produces a delicious fruit juice.

Advantages:

Improve the nutritional content of fruit extracts and more attractive, flavorful and tasty and it can be processed with simple technology.

Benefits:

Increase the added value of cempedak and pineapple and provide business opportunities for farmers and fruit traders.